



Focus On Line



Associato ANETT - Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolibero

RIVISTA N. 4, 8 marzo 2014

Food and beverage, Tendenze

Cibo a Regola d'Arte

Un percorso di incontri, laboratori e degustazioni dentro la cultura del Cibo alla scoperta di Gusti, Maestri e Territori

Il Corriere della Sera ha presentato la seconda edizione di "Cibo a Regola d'Arte", il grande evento prodotto da RCS, powered by La Cucina del Corriere, che attraversa la cultura del Cibo, con la scoperta di sapori, gusti, profumi, territori, storie e tradizioni.



L'edizione 2014 si svolgerà, dal 14 al 23 marzo, a Milano, al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci: una scelta precisa di location "a regola d'arte", che conferisce all'evento una dimensione culturale legata al tessuto urbano.

Il progetto si rivolge al vasto pubblico degli appassionati che amano il cibo come un'espressione culturale: lo degustano, ma vogliono anche conoscerlo e studiarlo. "Cibo a Regola d'Arte" coinvolge dunque consumatori attenti e consapevoli, che dedicano molta attenzione alla qualità di ciò che mangiano, si interessano al mondo dei personaggi e delle star che oggi ruotano intorno al mondo dell'alimentazione.

La direzione artistica di "Cibo a Regola d'Arte" 2014 è stata affidata nuovamente a due chef stellati, due autentici maestri del panorama culinario italiano: Davide Oldani, che firma le giornate dal 14 al 16 marzo, e Carlo Cracco alla guida degli eventi dal 21 al 23 marzo.

Il palinsesto delle giornate offrirà svariate opportunità di coinvolgimento attivo del pubblico, confermando gli appuntamenti di maggiore successo della scorsa edizione:

Workshop, per sperimentare, apprendere e cucinare in un calendario quotidiano di seminari guidati da un team di chef.

Show Cooking, per osservare, capire e imparare l'arte dello chef, in una serie di esibizioni dal vivo su come nasce un piatto, come si compone un menù, come si esalta un sapore.

Conversazioni & Degustazioni, una serie di incontri e dibattiti su cibo e dintorni, con degustazioni di alto profilo, cibo per la mente e cibo per il corpo.

A queste iniziative consolidate si aggiungono le importanti novità del 2014:

Masterclass, tutti i giorni alle 18.00 una lezione di alta cucina di Davide Oldani e Carlo Cracco, che quest'anno avranno al loro fianco un ospite speciale: Paolo Maldini, Saturnino e Fabio Novembre accanto a Oldani per scoprire i temi della *Rapidità*, dell'*Esattezza* e della *Molteplicità*, mentre Cracco ospiterà Gualtiero Marchesi, Guido Gobino e il prossimo vincitore del format televisivo *MasterChef Italia*.

La Brasserie. Aperta tutti i giorni dal mattino, sarà un elegante spazio in cui tutti potranno gustare una varietà di ricette selezionate da Cibo a Regola d'Arte. Dopo le 19.00, il locale si trasformerà nella *Brasserie d'Autore* con i menu preparati e firmati dai due chef padroni di casa.

Kids Lab Richiestissimi già lo scorso anno, si svilupperanno in una ricca agenda di appuntamenti per famiglie e bambini con workshop dedicati ai più piccoli e laboratori a tema.

Le degustazioni si potranno effettuare esclusivamente tramite *ViviMilano*.

TEMPOLIBEROWEB

Cerca VAI

NEWS

Vedi tutte le News

Benvenuti
a Vienna!

VIENNA
ORA O MAI PIÙ



1912 2012
Gruppo Cronisti
Lombardi

CORSI PC
Video Corsi
di Informatica
On Line

€ **FATTURAZIONE WEB**
è il nuovissimo programma
che consente una fatturazione
semplice e immediata!
Vieni a registrarti gratuitamente!

Tweet

Get Widget

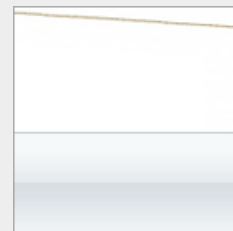
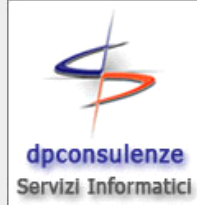
Il palinsesto di quest'anno si arricchisce di iniziative e incontri anche nelle giornate comprese tra i due week-end, a coprire così l'intero periodo 14-23 marzo. Saranno disponibili le prenotazioni ai workshop di food photography e di cake design in calendario ogni giorno il 17, 18, 19 e 20 marzo. In quelle giornate sarà sempre aperta anche la Brasserie.

Main Partner sono tre enti territoriali, Friuli Venezia Giulia, Regione Puglia e Trentino, ciascuno con una selezione delle proprie eccellenze enogastronomiche. I Partner sono: Alce Nero, Eridania, Ferrarelle, Fratelli Orsero, Masserie Didattiche Puglia, Mokarabia, PAM, Trento Doc. Home&cooking partner sono De Longhi e Kenwood. La realizzazione dei servizi food&beverage è affidata a Papillon1990.

Info, programma evento, prenotazioni e ticketing: www.ciboaregoladarte.it.

Condividi

Versione stampabile | Invia a un amico



TAG CLOUD

- | uncredit
- | ikea
- | bellezza
- | arredo
- | moda
- | hp
- | nassa osteria di mare
- | mozzarella
- | zuegg
- | scottex
- | alce nero
- | ottimomassimo
- | yahoo
- | food
- | testanera
- | avon
- | zuccari
- | triumph

